

Bavarois fraise-rhubarbe

Ingrédients pour un cadre de 17*17:

Biscuit cuillère:

100g de jaune d'œuf
125g de sucre
150g de blancs d'œuf
125g de farine

Montez les jaunes avec 75g de sucre. Montez les blancs avec le reste du sucre. Incorporez les deux appareils en alternant avec la farine. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dressez des bâtonnets et un carré pour le fond du gâteau. Saupoudrez de sucre glace. Faites cuire à 170° pendant 8-10 minutes.

(pour ma part j'ai pris des biscuits du commerce)

Pâte de rhubarbe (100g) :

500g de rhubarbe fraîche
180g de sucre
40g d'eau (60 g si vous utilisez de la rhubarbe surgelée)
2,5 feuilles de gélatine (5g)

Épluchez les tiges de rhubarbe puis coupez les en morceaux. Les mettre dans une casserole avec l'eau et le sucre, laissez cuire à feu moyen une vingtaine de minutes. Vous obtenez une compotée humide, laissez cuire encore 30 minutes à feu doux afin de dessécher la compotée, en remuant très souvent (tout le temps en fait !). On doit pouvoir faire une quenelle en fin de cuisson. Ajoutez la gélatine préalablement trempée dans un bol d'eau froide. Mélangez, puis débarrassez dans un autre récipient. Filmez et laissez au frais jusqu'à utilisation.

Mousse fraise:

300g de fraises fraîches
40g de sucre
5g de gélatine
150g de crème liquide montée en chantilly

Mixez les fraises et le sucre. Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide puis faites la fondre au micro ondes. Ajoutez la dans les fraises puis délicatement ajoutez la chantilly en soulevant de bas en haut.

Nappage :

Nappage neutre
colorant rouge

Faites tiédir le nappage neutre et ajoutez le colorant. Mixez.

Montage et finitions :

Montage à l'envers : versez la mousse de fraise et faites prendre au congélateur. Étalez dessus une couche de pâte de rhubarbe sans aller jusqu'aux bords.

Découpez le biscuit aux dimensions du cadre et mettez sur la rhubarbe. Mettez au congélateur jusqu'à ce qu'il soit complètement pris. Faites tiédir légèrement le nappage et versez sur le gâteau partout ou passez le au pinceau. Décorez les bords avec des biscuits à la cuillère et remettez au frigo.